

令和5年度3月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

4日(月)ひな祭り献立				5日(火)受験応援献立				6日(水)中3欠食				7日(木)				8日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
ちらしずし				ごはん				ラーメン				ごはん				ターメリックライス			
米、強化米		116		米、強化米		132						米、強化米		132		米、強化米		132	
すし酢	3	5.4						小魚和え				しぐれ煮				カレー粉(アロマ)	0.25	0.48	
油揚げ	3	5.7		ソースカツ丼(カツ)				キャベツ	30	51		油	0.5	0.945		ターメリック	0.05	0.1	
れんこん切	7	13		豚ひれ肉40g	1	1110		きゅうり	15	26		豚肉	40	75.6		ウインナー			
干しいたけ	0.4	0.8		豚ひれ肉30g	2	1250		にんじん	5	9		ごぼう笹切り	25	47		ウインナー15g	1	1110	
にんじん	5	9		バターミックス	6	12		ミニチリン	2	4		きくいも(乾燥)	2	4		ウインナー20g	1	625	
みりん	0.7	1.323		パン粉	6	11.34		うすくち	2	3.4		さやいんげん(冷)	3	6		ツナわかめサラダ			
三温糖	4	7.56		揚げ油			小麦 大豆	酢	1	1.7		しらたき	15	28.35		キャベツ	25	48	
酒	2	3.78		三温糖	3	5.67		三温糖	0.2	0.34		三温糖	3	5.67		きゅうり	5	10	
こいくち	4	7.56		中ざら糖	2	4		塩	0.1	0.17		酒	1	1.89		にんじん	5	10	
豆腐バーグのあんかけ				こいくち	4	7.56		油	0.2	0.34		みりん	1.2	2.268		アレッタ	5	10	
花型豆腐バーグ40g	1	1110	大豆	みりん	4	7.56		マーボー豆腐				ごまネーズサラダ				ツナ	5	10	
花型豆腐バーグ60g	1	625		中濃ソース	7	14		豆腐	40	68		キャベツ	22	42		わかめ	0.5	1	
三温糖	1	1.89		ソースカツ丼(せんキャベツ)				豚ひき肉	40	68		にんじん	7	13		油	1	1.89	
みりん	1	1.89		キャベツ	30	58		おろししょうが	0.5	0.85		ノンエッグマヨネーズ	8	15		酢	1.5	2.835	
こいくち、酢	1.5,0.8	#VALUE!		にんじん	5	10		にんにく	0.3	0.5		しろすりごま	2.1	4		塩	0.25	0.4725	
粉寒天	0.1	0.189		凍り豆腐のみそ汁				干しいたけ	1	1.8		塩	0.1	0.189		三温糖	0.2	0.378	
千草和え				煮干し	3	6		たまねぎ	30	51		こしょう	0.02	0.0378		うすくち	0.5	0.945	
キャベツ	20	38		たまねぎ	15	29		にんじん	7	12		はくさいそぼろ汁				ほたてのシチュー			
なばな	7	14		だいこん	30	58		もやし	25	43		鶏ひき肉	10	19		油	0.5	0.945	
にんじん	5	10		にんじん	7	13		ねぎ	5	9		しめじ	5	10		おろしにんにく	0.3	0.567	
コーン	10	19		リーフレタス	5	10		チキンガラスープ	3	6		たけのご短冊切	10	19		たまねぎ	20	38	
三温糖、うすくち	0.3,2.3	#VALUE!		凍り豆腐	4	7.5		みそ	7.5	12.75		にんじん	5	10		にんじん	5	9	
かきたま汁				わかめ	0.5	1		トウバンジャン	0.4	0.6		はくさい	20	39		じゃがいも	15	30	
厚削り	3	6		みそ	6.5	12.285		こいくち	1.5	2.55		おろししょうが	0.2	0.378		ほたて貝柱	80	150	
えのきたけ	10	19		いちごとみかんの2色ゼリー				酒	2	3.4		うすくち	4	7.56		白ワイン	3	5.67	
しめじ	5	10		いちごとみかんの2色ゼリー	1	1720		三温糖	2	3.4		酒	0.5	0.945		コンソメ	1.5	3	
みつば	3	6					オレンジ	ごま油	0.4	0.68		塩	0.1	0.189		ベシヤメルルウ	12	22	
かまぼこ(梅型)	4	8		フルーツ和え				でんぷん	2	3.4		みりん	0.5	0.945		牛乳調理用	35	70	
液卵	25	48						パイシロップ漬け	25	42		ベジダシ	3	6		生クリーム	3	6	
塩	0.4	0.756						みかんシロップ漬け	25	42		でんぷん	1	1.89		こしょう	0.02	0.0378	
酒、うすくち	1, 3	#VALUE!										油	0.3	0.567		塩	0.1	0.189	
でんぷん	1	1.89										乳、小麦、大豆				粉パセリ	0.02	0.04	
ひしもち																			
ひしもち	1	1720																	
<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>	
明南	214			明南	215			明南	214			明南	214			明南	214		
東小	191			東小	192			東小	192			東小	191			東小	191		
北小	579			北小	578			北小	579			北小	579			北小	579		
明北	101			明北	101			明北	101			明北	101			明北	102		
明中	201	1102 小数+予		明中	200	1103 小数+予		△明中	126	3年	1103 小数+予	明中	200	1102 小数+予		明中	200	1103 小数+予	
北中	382	618 中数+予		北中	382	617 中数+予		△北中	259	3年	417 中数+予	北中	383	618 中数+予		北中	382	617 中数+予	
センター	24	1720 合計		センター	24	1720 合計		センター	21		1520 合計	センター	24	1720 合計		センター	24	1720 合計	
予備	28	換算 1890		予備	28	換算 1890		予備	28		換算 1700	予備	28	換算 1890		予備	28	換算 1890	

